



Biscuits au beurre d'arachides

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3/4 tasse de beurre d'arachides croquant ou crémeux
- 3/4 tasse de miel liquide
- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 2 c. à thé de vanille
- 3 tasses de farine de blé entier
- 1 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre d'arachides, le sucre, le miel et le beurre jusqu'à ce que la préparation soit légère. Incorporer les œufs et la vanille et battre de nouveau.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter petit à petit les ingrédients secs à la préparation au beurre d'arachides et mélanger.
Laisser tomber la pâte, 1 cuillerée à la fois, sur des plaques à biscuits recouvertes de papier parchemin en laissant un espace d'environ 1 po (2,5 cm) entre chaque biscuit.
4. À l'aide d'une fourchette, presser délicatement sur les biscuits en traçant des lignes qui

s'entrecroisent sur leur surface. Si la pâte colle sur la fourchette, rincer à l'eau froide la fourchette. Cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Utiliser la grille du haut.